



## ANTIPASTI / VORSPEISEN

A1	<b>Parma e Melone</b> .....	11,50 €
	Parmaschinken auf Melone	
A2	<b>Carpaccio di Manzo / Carpaccio di Salmone</b> .....	11,50 €
	Mariniertes Rinderfilet / mariniertes Lachsfilet	
A3	<b>Frutti di Mare</b> .....	11,50 €
	Meeresfrüchtesalat	
A4	<b>Antipasto Misto Nostrano (klein)</b> .....	12,00 €
	Kleine gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	
A5	<b>Antipasto Misto Nostrano (groß)</b> .....	17,50 €
	Große gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	
A6	<b>Scampi su Spinaci</b> .....	15,00 €
	Scampis auf Spinat	
A7	<b>Vitello in Salsa Tonnata</b> .....	11,50 €
	Kalbfleisch in Thunfischsauce	
A8	<b>Lumache alla Chef</b> .....	10,00 €
	Schnecken nach Art des Hauses mit Knoblauch in Tomatensauce überbacken	
A1	<b>Carciofini ai Funghi</b> .....	10,50 €
	Artischockenherzen mit Austernpilzen mit Käse überbacken	
A9	<b>Funghi al Forno</b> .....	10,00 €
	Gegrillte Austernpilze	





## ZUPPE / SUPPEN

B1	<b>Minestrone</b> .....	5,50 €
	Gemüsesuppe	
B2	<b>Zuppa di Pomodoro</b> .....	5,50 €
	Tomatensuppe	
B3	<b>Tortellini in Brodo</b> .....	5,50 €
	Kraftbrühe mit gefüllten Fleischnudeln	

## INSALATE / SALATE

C1	<b>Insalata Mista</b> .....	5,00 €
	Gemischter Salat	
C2	<b>Insalata di Pomodoro</b> .....	5,50 €
	Tomatensalat mit Zwiebeln	
C3	<b>Insalata Capricciosa</b> .....	10,00 €
	Bunter Salatteller mit Thunfisch, Eiern, Oliven, Schafskäse, Schinken, Artischocken und Zwiebeln	
C4	<b>Insalata Tonno e Fagioli</b> .....	6,50 €
	Thunfischsalat mit weißen Bohnen und Zwiebeln	
C5	<b>Mozzarella Caprese</b> .....	9,00 €
	Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Basilikum	
C6	<b>Insalata della Casa</b> .....	9,50 €
	Salatvariation nach Art des Hauses mit gebratener Putenbrust	
C7	<b>Scampi su Insalata</b> .....	12,00 €
	Gebratene Scampis auf gemischtem Salat	
C8	<b>Insalata Rucola e Parmigiano</b> .....	9,00 €
	Rucolasalat mit Parmesankäse	



## PASTE / NUDELN

D1	<b>Spaghetti Bologna</b> .....	8,00 €
	Spaghetti mit Fleischsauce	
D2	<b>Spaghetti Napoli</b> .....	7,00 €
	Spaghetti mit Tomatensauce	
D3	<b>Spaghetti Carbonara</b> .....	9,00 €
	Spaghetti mit Speck und Ei in Sahnesauce	
D4	<b>Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino</b> .....	7,50 €
	Spaghetti mit einer Sauce aus Knoblauch, nativem Olivenöl und Pfefferschoten	
D5	<b>Spaghetti ai Funghi</b> .....	10,50 €
	Spaghetti mit Austernpilzen in Sahnesauce	
D6	<b>Spaghetti Mediterranea</b> .....	12,50 €
	Spaghetti mit frischen Tomaten und Scampis	
D7	<b>Penne all' Arrabiata</b> .....	8,50 €
	Penne in scharfer Tomatensauce	
D8	<b>Tortellini alla Panna</b> .....	10,50 €
	Tortellini mit Schinkenstreifen in Sahnesauce	
D9	<b>Tagliatelle al Salmone</b> .....	10,50 €
	Bandnudeln mit frischem Lachs in Sahnesauce	
D10	<b>Tagliatelle con Bocconcini di Tacchino al Curry e Panna</b> .....	11,00 €
	Bandnudeln mit Putenbrust in Curry-Sahnesauce	
D11	<b>Tagliatelle ai Gallinaci</b> .....	12,00 €
	Bandnudeln mit Pfifferlingen in Sahnesauce	





## PASTE AL FORNO / NUDELN AUS DEM BACKOFEN

E1	<b>Lasagna</b> .....	9,50 €
	Nudelauflauf	
E2	<b>Cannelloni al Forno</b> .....	10,50 €
	Nudelröllchen mit Kalbsbratenhackfleisch-Gemüsefüllung, mit Käse überbacken	
E3	<b>Rigatoni Speciali Gratinati</b> .....	9,50 €
	Rigatoni mit Champignons, Schinken und Fleischsauce überbacken	
E4	<b>Tagliatelle al Forno</b> .....	9,50 €
	Breite Bandnudeln mit Champignons, Schinken und Fleischsauce überbacken	
E5	<b>Tortellini alle Lumache e Spinaci</b> .....	11,50 €
	Tortellini mit Schnecken und Spinat überbacken	
E6	<b>Penne Raffinate Vegetariane</b> .....	9,50 €
	Penne mit Gemüse überbacken, vegetarisch	
E7	<b>Penne al Salmone e Spinaci</b> .....	11,50 €
	Penne mit Lachs und Spinat überbacken	





## PIZZE / PIZZA

F1	<b>Pizza-Brot</b> .....	3,00 €
	mit Kräuterbutter	
F2	<b>Pizza Magherita</b> .....	6,00 €
	mit Käse und Tomatensauce	
F3	<b>Pizza Primavera</b> .....	9,00 €
	mit Käse, Tomatensauce, Champignons und Salami	
F4	<b>Pizza Romana</b> .....	9,00 €
	mit Käse, Tomatensauce, Champignons und Schinken	
F5	<b>Pizza Capri</b> .....	9,00 €
	mit Käse, Tomatensauce, Schinken, Oliven und Artischocken	
F6	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> .....	9,50 €
	mit Käse, Tomatensauce, Sardellen, Artischocken und Champignons	
F7	<b>Pizza Salame</b> .....	8,50 €
	mit Käse, Tomatensauce und Salami	
F8	<b>Pizza Apollo 11</b> .....	9,50 €
	mit Käse, Tomatensauce, Schinken, Ei und Salami	
F9	<b>Pizza Calzone</b> .....	9,00 €
	mit Käse, Tomatensauce, Schinken und Salami	
F10	<b>Pizza Mare</b> .....	11,00 €
	mit Käse, Tomatensauce und Meeresfrüchten	
F11	<b>Pizza Vegetaria</b> .....	9,50 €
	mit Käse, Tomatensauce und verschiedenem Gemüse	





F12	<b>Pizza Hawaii</b> .....	9,00 €
	mit Käse, Tomatensauce, Schinken und Ananas	
F13	<b>Pizza Mista</b> .....	10,50 €
	Pizza exclusiv	
F14	<b>Pizza Tonno</b> .....	9,00 €
	mit Käse, Tomatensauce, Thunfisch und Zwiebeln	
F15	<b>Pizza Prosciutto e Salame</b> .....	9,00 €
	mit Käse, Tomatensauce, Schinken und Salami	
F16	<b>Pizza Parma</b> .....	12,00 €
	mit Käse, Tomatensauce und Parmaschinken	
F17	<b>Pizza Delicata</b> .....	11,00 €
	mit Käse, Tomatensauce, Rucola, Parmesankäse und frischen Tomaten	
F18	<b>Pizza Parmigiana</b> .....	13,50 €
	mit Käse, Tomatensauce, Rucola, Parmesankäse, frischen Tomaten und Parmaschinken	
F19	<b>Pizza Scampi</b> .....	12,50 €
	mit Käse, Tomatensauce und Scampis	

Weitere Zutaten sowie Ciabatabrot mit Kräuterbutter gegen Aufpreis. Für kleine Pizzen berechnen wir 1,- Euro weniger.





## CARNI DI AGNELLO / FLEISCH VOM LAMM

G1	<b>Filetto di Agnello al Pepe Verde</b> .....	21,50 €
	Lammfilet in grünem Pfeffer	
G2	<b>Filetto di Agnello al Rosmarino e Aglio</b> .....	20,50 €
	Lammfilet mit Rosmarin und Knoblauch	
G3	<b>Filetto di Agnello del Ghiottone</b> .....	22,00 €
	Lammfilet nach Feinschmeckerart mit verschiedenen Pilzen in Rahmsauce	

## CARNI DI MAIALE / FLEISCH VOM SCHWEIN

H1	<b>Scaloppina alla Panna</b> .....	17,50 €
	Jungschweinrückensteak dünn geschnitten, mit Nudeln in Sahnesauce, ohne weitere Beilagen	
H2	<b>Involtini alla Sarda</b> .....	20,00 €
	Schweineröllchen mit Käse und Schinken gefüllt	
H3	<b>Saltimbocca alla Romana</b> .....	18,50 €
	Jungschweinrückensteak dünn geschnitten, mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
H4	<b>Scaloppina al Pepe Verde</b> .....	19,00 €
	Jungschweinrückensteak dünn geschnitten, mit Madagaskarpfeffer	

Zu allen Fleischgerichten reichen wir frische Beilagen, sofern vorrätig und nicht anders beschrieben.





## CARNI DI MANZO / FLEISCH VOM RIND

11	<b>Bistecca alla Griglia</b> .....	19,50 €
	Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter	
12	<b>Bistecca ai Gallinacci</b> .....	20,50 €
	Rumpsteak mit Pfifferlingen	
13	<b>Medaglioni al Gorgonzola</b> .....	21,00 €
	Medaillons in Gorgonzolasauce	
14	<b>Filetto al Madagascar</b> .....	23,50 €
	Rinderfilet mit Madagaskarpfeffer	
15	<b>Filetto IL FARO</b> .....	24,50 €
	Rinderfilet nach Art des Hauses mit Scampis und verschiedenen Pilzen in einer leichten Tomatensahnesauce	
16	<b>Filetto con Funghi e Cipolle</b> .....	23,50 €
	Rinderfilet mit Pilzen und Zwiebeln in Rahmsauce	
17	<b>Filetto alla Griglia</b> .....	21,50 €
	Rinderfilet gegrillt mit Kräuterbutter	
18	<b>Punta di Filetto</b> .....	22,00 €
	Filetspitzen nach Stroganoff Art	

Zu allen Fleischgerichten reichen wir frische Beilagen, sofern vorrätig und nicht anders beschrieben.







## PESCE / FISCH

J1	<b>Gamberoni alla Griglia</b> .....	25,50 €
	Gegrillte Riesengarnelenschwänze	
J2	<b>Gamberoni Panna e Prosciutto</b> .....	26,00 €
	Gegrillte Riesengarnelenschwänze in Schinken gewickelt mit Sahnesauce	
J3	<b>Salmone alla Griglia</b> .....	18,00 €
	Gegrillter Lachs	
J4	<b>Salmone al Pepe Rosa</b> .....	19,50 €
	Gebratener Lachs mit Sahnesauce und rosa Pfeffer	
J5	<b>Sogliola alla Mugnaia</b> .....	28,00 €
	Seezunge nach Müllerin Art	
J6	<b>Loup de Mer al Sale</b> .....	23,00 €
	Wolfsbarsch mit Zitronenbuttersauce in einer Salzkruste gebacken	
J7	<b>Orata Royal al Sale</b> .....	22,00 €
	Dorade mit Zitronenbuttersauce in einer Salzkruste überbacken	

Wenn Sie es uns nicht anders mitteilen, servieren wir Ihnen den Fisch filetiert, ansonsten im Ganzen!

Zu allen Fischgerichten reichen wir frische Beilagen, sofern vorrätig und nicht anders beschrieben.





## FORMAGGI / KÄSE

K1	<b>Gorgonzola</b> .....	6,50 €
K2	<b>Parmigiano</b> .....	7,50 €
K3	<b>Formaggio Misto</b> .....	8,50 €

## DOLCI / NACHSPEISEN

L1	<b>Panna Cotta</b> .....	5,00 €
L2	<b>Tiramisu</b> .....	5,00 €
L3	<b>Zabaione</b> .....	5,00 €

## GELATI / EIS

M1	<b>Cassata</b> ..... Halbgefrorenes Eis mit kandierten Früchten, Sahne und Eierlikör	5,50 €
M2	<b>Giorno e Notte</b> ..... Vanilleeis mit Schokoladensoße	4,50 €
M3	<b>Gelato Misto</b> ..... Gemischtes Eis	3,50 €
M4	<b>Tartufo</b> ..... Eiscreme mit Kakao, Vanille, Sahne und Eierlikör	5,00 €
M5	<b>Schokoladen-Soufflé</b> ..... Luftig-leichtes Schokoladendessert	6,50 €





## BIRRA / BIERE

<b>Herforder Pils</b> .....	0,25 l.....	2,50 €.....	0,4 l.....	3,50 €
<b>Diebels Alt</b> .....	0,25 l.....	2,50 €.....	0,4 l.....	3,50 €
<b>Alster</b> .....	0,25 l.....	2,50 €.....	0,4 l.....	3,50 €
<b>Diebels Alt Schuss</b> .....	0,25 l.....	2,50 €.....	0,4 l.....	3,50 €
<b>Erdinger Weizenbier</b> .....	0,3 l.....	3,00 €.....	0,5 l.....	4,00 €

## BEVANDE NONALCOLICI / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Cola / Fanta / Sprite</b> .....	0,2 l.....	2,00 €.....	0,4 l.....	3,50 €
<b>Apfelschorle</b> .....			0,2 l.....	2,50 €
<b>Orangensaft</b> .....			0,2 l.....	2,50 €
<b>Traubensaft</b> .....			0,2 l.....	2,50 €
<b>Apfelsaft</b> .....			0,2 l.....	2,50 €
<b>Bitter Lemon / Tonic Water</b> .....			0,2 l.....	3,00 €
<b>Malzbier</b> .....			0,33 l.....	3,00 €
<b>Stilles Wasser</b> .....			Fl. 0,25 l.....	2,50 €
<b>Acqua Panna Stilles Wasser</b> .....			Fl. 0,75 l.....	5,00 €
<b>San Pellegrino</b> .....	Fl. 0,25 l.....	2,50 €.....	Fl. 0,75 l.....	5,00 €
<b>Acqua Morelli Frizzante oder Naturale</b> .....	Fl. 0,25 l.....	3,00 €.....	Fl. 0,75 l.....	6,00 €



## BEVANDE CALDI / HEISSE GETRÄNKE

<b>Kaffee</b> .....	Tasse.....	2,00 €
<b>Espresso</b> .....	Tasse.....	2,00 €
<b>Espresso Doppio</b> .....	Tasse.....	3,00 €
<b>Espresso Corretto</b> mit Grappa, Sambuca oder Amaretto.....	Tasse.....	3,50 €
<b>Cappuccino</b> .....	Tasse.....	2,50 €
<b>Latte Macchiato</b> .....	Glas.....	3,00 €
<b>Schwarzer Tee</b> .....	Tasse.....	2,00 €
<b>Grog vom Rum</b> , 4 cl.....	Tasse.....	3,50 €





## VINI ROSSI / OFFENE ROTWEINE

<b>Chianti</b> .....	0,25 l.....	5,50 €
Trocken, Rubinrot, harmonisch, herb, würzig, leichte Tannine mit samtigem Abgang		
<b>Valpolicella</b> .....	0,25 l.....	5,50 €
Halbtrocken, Rubinrot, eher leicht, zarter Nussgeschmack		
<b>Lambrusco</b> .....	0,25 l.....	5,50 €
Lieblich, Dunkelrot, perlend, fruchtig		
<b>Vino Rosso di Sardegna</b> .....	0,25 l.....	5,50 €
Trocken, intensives Rot, fruchtig, saftig, ausgewogene Säure, schöne Tannine		

## VINI BIANCHI / OFFENE WEISSWEINE

<b>Frascati</b> .....	0,25 l.....	5,50 €
Trocken, Strohgelb, fein würzig		
<b>Pinot Grigio</b> .....	0,25 l.....	5,50 €
Trocken, leuchtendes Strohgelb, frisch, fruchtig, aromatisch, vollmundig, gut strukturiert		
<b>Frizzantino</b> .....	0,25 l.....	5,50 €
Lieblich, Strohgelb mit grünlichen Reflexen, harmonisch leicht, fruchtig		
<b>Vino Bianco di Sardegna</b> .....	0,25 l.....	5,50 €
Trocken, helles Strohgelb, wenig und delikates		

## VINI ROSATI / OFFENE ROSÉWEINE

<b>Rosato</b> .....	0,25 l.....	5,50 €
Halbtrocken, intensive Roséfarbe, fruchtiges Aroma, runder Geschmack		





## APERITIVI / APERITIFS

<b>Rosso Antico</b> .....	5 cl.....	3,00 €
<b>Campari-Soda</b> .....	5 cl.....	3,50 €
<b>Campari-Orange</b> .....	5 cl.....	3,50 €
<b>Sherry</b> .....	5 cl.....	3,00 €
<b>Kir Royal</b> .....	10 cl.....	5,50 €
<b>Martini</b> .....	5 cl.....	3,00 €
<b>Aperol Spritz</b> .....	20 cl.....	5,50 €

## BEVANDE ALCOOLICE / SPIRITUOSEN

<b>Ramazzotti</b> .....	2 cl.....	2,50 €
<b>Averna</b> .....	2 cl.....	2,50 €
<b>Sambuca</b> .....	2 cl.....	2,50 €
<b>Amaretto</b> .....	2 cl.....	2,50 €
<b>Fernet Branca</b> .....	2 cl.....	3,00 €
<b>Vecchia Romagna</b> .....	2 cl.....	3,00 €





<b>Grappa</b> .....	2 cl.....	3,00 €
<b>Grappa aus Sardinien</b> .....	2 cl.....	4,50 €
<b>Grappa Prosecco</b> .....	2 cl.....	4,50 €
<b>Grappa Nebbiolo</b> .....	2 cl.....	4,50 €
<b>Grappa Moscato Riserva</b> .....	2 cl.....	4,50 €
<b>Williamsbirne</b> .....	2 cl.....	3,00 €
<b>Jubiläums-Aquavit</b> .....	2 cl.....	3,00 €
<b>Russischer Vodka</b> .....	2 cl.....	3,00 €
<b>Jägermeister</b> .....	2 cl.....	2,50 €
<b>Cognac Remy Martin</b> .....	2 cl.....	3,50 €
<b>Bourbon Whiskey / Scotch Whisky</b> .....	4 cl.....	5,50 €
<b>Baileys Irish Cream</b> .....	4 cl.....	3,50 €
<b>Mirto</b> .....	2 cl.....	3,00 €
<b>Limoncello</b> .....	2 cl.....	3,00 €
<b>Marsala</b> .....	4 cl.....	2,50 €

Für weitere Grappaspezialitäten fragen Sie bitte unser qualifiziertes Personal.





## VINI BIANCHI / WEISSWEINE IN FLASCHEN

<b>Sauvignon D.O.C.</b> Rebsorte: Sauvignon .....	0,75 l.....	28,50 €
<b>Vernaccia di San Gimignano D.O.C.</b> Toscana, Rebsorte: Vernaccia, Chardonnay .....	0,75 l.....	28,50 €
<b>Gavi di Gavi D.O.C.</b> Piemont, Rebsorte: Cortese.....	0,75 l.....	29,00 €
<b>Terre di Tufi D.O.C.</b> Toscana, Rebsorte: Vernaccia, Chardonnay, Malvasia, Vermentino.....	0,75 l.....	39,00 €
<b>Vermentino di Sardegna „Costamolino“ D.O.C.</b> Sardinien, Rebsorte: Vermentino .....	0,75 l.....	28,50 €
<b>Isola dei Nuraghi Bianco „Iselis“ IGT</b> Sardinien, Rebsorte: Nasco, Vermentino.....	0,75 l.....	30,50 €
<b>Lugana D.O.C.</b> Lombardei, Rebsorte: Trebbiano di Lugana .....	0,75 l.....	29,00 €

## VINI ROSSI / ROTWEINE IN FLASCHEN

<b>Valpolicella Classico D.O.C.</b> Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara .....	0,75 l.....	24,00 €
<b>Cannonau di Sardegna D.O.C.</b> Sardinien, Rebsorte: Cannonau, Cabernet, Carignano.....	0,75 l.....	28,50 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.</b> Abruzzen, Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo.....	0,75 l.....	28,50 €
<b>Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.</b> Toscana, Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo.....	0,75 l.....	29,50 €
<b>Chianti Classico Riserva Gallo Nero D.O.C.</b> Toscana, Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo.....	0,75 l.....	33,50 €
<b>Barolo D.O.C.</b> Piemont, Rebsorte: Nebbiolo .....	0,75 l.....	59,50 €
<b>Brunello di Montalcino D.O.C.</b> Toscana, Rebsorte: Sangiovese Grosso .....	0,75 l.....	86,50 €





<b>Amarone della Valpolicella</b> Rebsorte: Amarone.....	0,75 l.....	59,50 €
<b>Cannonau di Sardegna</b> Sardinien, Rebsorte: Cannonau di Sardegna.....	0,75 l.....	28,50 €
<b>Turriga</b> Sardinien, Rebsorte: Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera.....	0,75 l.....	86,50 €
<b>Josto Miglior</b> Sardinien, Rebsorte: Cannonau Superiore.....	0,75 l.....	39,50 €

Weitere Weinspezialitäten erhalten Sie gern auf Anfrage.

## VINI ROSATI / ROSÉWEINE IN FLASCHEN

<b>Rosato D.O.C.</b> .....	0,75 l.....	23,00 €
----------------------------	-------------	---------

## SPUMANTI & CHAMPAGNER

<b>Prosecco di Conegliano</b> trockener italienischer Sekt.....	Glas 0,1 l.....	4,00 €.....	Fl. 0,75 l.....	27,50 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> .....	Fl. 0,75 l.....	71,50 €		
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> .....	Fl. 0,375 l.....	41,00 €		

